Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-kiritsuke-120-mm-p-7820.html

Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120 mm

Cena	**688,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106977**
Producent	**SEKIRYU**

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120mm [SR-VG900S]

Kiritsuke to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Przepiękna seria noży **MOKUZAI** została wykuta ze stali **VG-10** i zahartowana do **61 HRC**. Uwagę przyciąga klinga okuta 32 warstwami miękkiej stali, tworząca cudowny wzór damasceński oraz jasna, drewniana, oktagonalna rękojeść. Charakterystycznym elementem jest pierścień z Micarty umieszczony w górnej części rękojeści, nadający nożom charakteru rodem z japońskich mieczy samurajskich. Seria noży MOKUZAI łączy to co najładniejsze i to co najbardziej zachwyca w japońskich nożach kuchennych.

Typ stali: stal VG-10
Materiał rękojeści: Packer wood
Twardość: +/- 61 HRC
Długość całkowita: 242 mm
Długość ostrza: 120 mm
Szerokość klingi: 28 mm
Grubość klingi: ok. 2.0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan